

(<http://mashija.com/>)

Events ([Http://Mashija.Com/Category/Events/](http://Mashija.Com/Category/Events/))

[행사 스케치/인터뷰] '다름'이라는 매력과 희소한 가치가 만나 완성된 빈티지 포트(Vintage Port)



Crystal Kwon • 2019년 11월 18일

지난 11월 15일, '주정 강화 포트 와인 워크숍'이 와인비전 아카데미에서 열렸다. 한국에서는 일 년에 단 한 번, 올해로 세 번째 개최된 본 과정은 포르투갈 현지 교육기관인 빈티지 포트 아카데미(The Vintage Port Academy)와 와인비전의 파트너십으로 진행되었다.



(<http://mashija.com/wp-content/uploads/2019/11/1-4.jpg>)

빈티지 포트 아카데미의 공동 설립자, Nicolas Heath(Taylor's 마케팅 총괄)

포트는 양조 과정에서 소량의 포도 스피리츠를 첨가하는 방식으로 만들어지는 주정 강화 와인으로, 그중에서도 회사 소유의 포도원에서 최고의 수확을 기록한 해에만 만들어지는 와인이 빈티지 포트(Vintage Port)다. 지난 10년 동안 빈티지 포트의 비율은 생산된 모든 포트 중 2%도 채 되지 않을 정도로 매우 희소가치가 높은 와인이다.



(<http://mashija.com/wp-content/uploads/2019/11/2-4.jpg>)

올해 시험에서 1등을 차지한 진호석 씨와 빈티지 포트 아카데미의 공동 설립자, Euan M. Mackay(Symington Family Estates 영업 총괄)

본 강의에서는 포트 생산지의 테루아, 생산 과정, 대표적인 포트 하우스 소개 등의 아카데미한 개념뿐 아니라, 빈티지 포트의 보관 및 서빙 방법, 음식 페어링 등 실질적인 와인 소비 단계에서의 유용한 정보에 이르기까지 폭넓은 주제를 깊이 있게 다뤘다.

3시간에 걸쳐 진행된 강의를 끝나고 치러진 시험에서 참석자 32명 모두 합격하여 빈티지 포트 아카데미에서 발급한 수료증을 취득했다. 또한, 합격자 중 1등에게는 ‘2000년’ 빈티지 포트 6종 세트가 상품으로 주어졌는데, 수입사 까브드뱅에서 근무하는 진호석 씨가 1등의 영예를 차지했다.



(<http://mashija.com/wp-content/uploads/2019/11/3-4.jpg>)

빈티지 포트 아카데미의 공동 설립자, Euan M. Mackay(Symington Family Estates 영업 총괄)

와인비전에서 주최하는 수많은 원데이 클래스 중에서도 유난히 많은 이들의 문의가 이어지고, 일찍이 신청이 마감되기로 유명한 본 강의의 매력이 궁금하지 않을 수 없다.

본 강의를 함께 진행한 빈티지 포트 아카데미의 공동 설립자 Nicolas Heath(Taylor's 마케팅 총괄)와 Euan M. Mackay(Symington Family Estates 영업 총괄)는 포트 와인이 가진 '다름'이라는 매력이 본 강의를 향한 관심으로 이어진 것이 아닐까 추측했다.

> Euan, “올해로 한국에서 세 번째 강의를 진행했습니다. 지난 몇 년 사이 한국의 와인 시장이 빠르게 성장하면서, 많은 사람들이 클래식한 와인뿐 아니라 새로운 것을 갈망하고 있습니다. 이러한 이들에게 포트 와인은 특별한 스타일의 와인으로 각인되며, 많은 이들이 포트에 더 많은 관심을 갖고 지식을 쌓고자 합니다.”

> Nicolas, “일반적인 와인과는 완전히 다른 스타일을 보여주는 포트는 이러한 ‘다름’이라는 매력으로 사람들을 매료시킵니다. 그리고 단순히 한 잔에 담긴 와인을 넘어서, 포트가 가지고 있는 독특한 문화와 역사를 경험하고 싶은 이들이 많아지고 있습니다.”



(<http://mashija.com/wp-content/uploads/2019/11/4-4.jpg>)

빈티지 포트 아카데미의 공동 설립자, Nicolas Heath(Taylor's 마케팅 총괄)

10년간 전 세계를 돌며 강의한 이들에게도 한국인들의 지식 탐구를 향한 학구열은 매우 놀랍다고 전했다.

> Euan, “한국의 학생들은 다른 국가의 사람들보다 더 높은 지식수준을 보여주며, 강의 때 매우 까다로운 질문을 던지고 더 많은 지식을 요구합니다.”

> Nicolas, “한국 사람들은 해외여행을 많이 하며, 보다 넓은 세상을 경험하고 있습니다. 직접 와이너리를 방문하여 더 많은 것을 보고 느끼고 친숙함을 느끼게 되는, 와인 투어리즘의 발달은 매우 중요하다고 생각합니다.”

> Euan, “최근 몇 년을 돌아봤을 때, 와이너리 방문객 중 한국을 비롯한 아시아인의 비율이 확실히 높아졌습니다. 우리의 와인을 소개하고 우리의 이야기를 직접 전달할 수 있는 가장 좋은 기회이기에, 와이너리를 방문하는 이들이 많다는 것은 우리에게도 아주 좋은 기회입니다. 또한, 좋은 기억을 안고 자신의 나라로 돌아간 이들은 이전보다 더 많은 관심을 가지며 지식을 쌓으려 하죠.”

> Nicolas, “한 가지 덧붙인다면, 한국은 아주 훌륭한 한식과 더불어 굉장히 뛰어난 퀄리티의 서양식 음식들을 쉽게 접할 수 있습니다. 세계의 다양한 음식을 취급하는 아주 높은 수준의 레스토랑들이 많기에, 다양한 음식과 함께 다양한 와인을 익숙하게 즐기고 있다고 생각합니다.”

마지막으로, 빈티지 포트를 가장 맛있게 즐길 수 있는 노하우 공유를 부탁했다.

> Euan, “빈티지 포트를 마실 때 2가지를 염두해 두면 좋습니다. 하나는 글라스 선택인데, 포트 전용 글라스가 없다면 화이트 와인 글라스 사용을 추천합니다. 그리고 다른 하나는 온도입니다. 아무리 좋은 와인과 좋은 글라스가 준비되었다고 해도, 와인의 온도가 너무 높으면 실망스러운 맛을 느끼게 될 것입니다. 최고의 순간을 위해 조금 시원하게 온도를 맞춰서 준비하세요.”

> Nicolas, “다른 무엇보다 언제, 어디서, 그리고 누구와 함께하는가, 즉 와인을 즐기는 그 ‘순간’이 언제인지가 와인을 즐길

때 고려할 가장 중요한 요소가 아닌가 생각합니다. 아주 풍성한 품미로 가득한 훌륭한 와인을 집중하여 마시는 것도 물론 즐거운 일이지요. 하지만 아주 힘든 하루를 보내고 집으로 돌아와 좋아하는 TV 프로그램과 함께하는 휴식의 순간, 그리고 친구와 편하게 이야기를 나누는 친목의 시간, 여기에 빈티지 포트가 함께한다면 더없이 행복한 시간을 즐길 수 있습니다.”

Tags:

- port (<http://mashija.com/tag/port/>)
- TheVintagePortAcademy (<http://mashija.com/tag/thevintageportacademy/>)
- vintageport (<http://mashija.com/tag/vintageport/>)
- 마시자매거진 (<http://mashija.com/tag/%eb%a7%88%ec%8b%9c%ec%9e%90%eb%a7%a4%ea%b1%b0%ec%a7%84/>)
- 빈티지포트 (<http://mashija.com/tag/%eb%b9%88%ed%8b%b0%ec%a7%80%ed%8f%ac%ed%8a%b8/>)
- 와인비전 (<http://mashija.com/tag/%ec%99%80%ec%9d%b8%eb%b9%84%ec%a0%84/>)
- 포트 (<http://mashija.com/tag/%ed%8f%ac%ed%8a%b8/>)
- 포트와인 (<http://mashija.com/tag/%ed%8f%ac%ed%8a%b8%ec%99%80%ec%9d%b8/>)

Previous Article

사이다, 시드라, 시드르 (1) (<http://mashija.com/%ec%82%ac%ec%9d%b4%eb%8b%a4-%ec%8b%9c%eb%93%9c%eb%9d%bc-%ec%8b%9c%eb%93%9c%eb%a5%b4-1/>)

Next Article

와인의 탄생 (11부) (<http://mashija.com/%ec%99%80%ec%9d%b8%ec%9d%98-%ed%83%84%ec%83%9d-11%eb%b6%80/>)

Leave a Comment

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Your Comment

Name

Email

Website

Winevision Press

<마시자 매거진>은 주류와 관련된 각종 창의적인 콘텐츠를 만드는 와인비전프레스가 발행합니다.

(주)와인비전프레스

서울시 강남구 선릉로 135길 12 4층(논현동)

Tel. 02-514-1855

대표자 : 방문송 사업자등록번호 : 325-87-00031

Mashija Magazine

<마시자 매거진>은 세상의 다양한 맛과 사는 재미를 찾아 전달하는 진정한 음주 라이프 스타일 매거진입니다.

마시자닷컴 서울 아03617 2015.03.05

발행인 / 편집인 : 방문송

개인정보관리 / 청소년보호책임자 : 차유경

이용약관 및 개인정보보호정책 (<http://mashija.com/termsuse/>)



(<http://naver.me/G8aY9NaR>) 마시자 공식 포스트 (<http://naver.me/G8aY9NaR>)



마시자 공식 블로그 (<https://blog.naver.com/mashijamagazine>)

Decanter

디칸터는 1975년 영국에서 처음 출간되어 오늘날 90여 개 국가에서 와인 애호가와 전문가들에게 널리 읽히고 있습니다.

디칸터 브랜드

디칸터 매거진, 디칸터닷컴, 디칸터 이벤트, 디칸터 월드 와인 어워즈, 디칸터차이나닷컴, 디칸터 아시아 와인 어워즈.